



RESTAURANT 1832

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem Restaurant 1832 begrüßen zu dürfen.

Gerne verwöhnen wir Sie an diesem historischen Ort mit leckeren Gerichten und regionalen Weinen.

**Sie wollen heiraten, Ihren Geburtstag oder ein Jubiläum feiern?
Dann ist das Hambacher Schloss der ideale und ganz besondere Ort
für Sie.**

Gerne stehen wir Ihnen bei der Beratung, Planung und Umsetzung gleich welcher Feier zur Seite. Wir freuen uns darauf, Ihre Anfrage detailliert und persönlich auf dem Hambacher Schloss besprechen zu können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt!

Ihr Team vom Restaurant 1832

Wildes aus dem Pfälzer Wald

Wir geben uns größte Mühe regionale und saisonale Produkte anzubieten. Somit ist es für uns selbstverständlich, dass wir auch bestes Wildfleisch und veredelte Produkte auf unserer Speisekarte haben. Das Beste ist, dass wir wissen, wo es herkommt, denn hier wird selbst für die Küche gejagt.

Vorspeise

Gebratene Saumagenscheiben vom Wild
aus dem Pfälzer Wald
auf mariniertem Weißkraut
garniert mit Salatspitzen und Croutons
dazu Ofenbaguette
14,90 €

Hauptgerichte & Kleinigkeiten

Bratwürste vom Wild aus dem Pfälzer Wald
auf Rieslingkraut dazu Püree von Pfälzer Kartoffeln
an Dornfelderjus
16,90 €

Gegrillte Saumagenscheiben
vom Wild aus dem Pfälzerwald
auf Rieslingkraut dazu Püree von Pfälzer Kartoffeln
an Dornfelderjus
16,90 €

Ein Pärle Weißwürste vom Wild aus dem Pfälzerwald
an kleinem Salatbouquet
dazu süßer Senf und Laugenbrezel
11,90 €

Vesperplatte „Pfälzer Wald“
Wildbratwurst, wilde Leberwurst, Wildsalami
und Bergkäse garniert mit Essiggurken
dazu Butter und Krustenbrot
14,50 €

Ein Pärle Pfefferbeißer vom Wild aus dem Pfälzer Wald
an kleinem Salatbouquet
mit Essiggurken und Krustenbrot
7,90 €

Vorspeisen & Suppen

Mariniertes Tatar vom Weiderind (95 g)
auf bunten Salatspitzen dazu Dijon-Senf-Creme
und Baguette
garniert mit Kirschtomaten, Kapern und Wachteleiern

14,60 €

Bunter Blattsalat im Balsamicoduft
garniert mit Rohkostsalaten und
gerösteten Semmelwürfeln
dazu Ofenbaguette

12,50 €

Carpaccio vom Weiderind mariniert mit
Basilikumpesto an Meersalz
dazu gehobelter Parmesan und geröstete Pinienkerne
garniert mit Rucola und Kirschtomaten

17,80 €

Italienischer Burrata auf marinierten Tomatenscheiben
an Basilikumpesto, Rucola und gerösteten Pinienkernen
dazu Baguette

15,90 €

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
dazu gegrillte Garnele und Ofenbaguette

7,50 €

Hauptgerichte

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat glasiert in Kräuterpesto
an Gemüseschaum, Blattspinat, Kirschtomaten
und Kräutersaitlingen
dazu gehobelter Parmesan

17,90 €

-Unser Pfälzer Klassiker-
Krossgebratener Saumagen, Bratwurst
und Leberknödel
auf zartem Rieslingkraut
dazu Püree von Pfälzer Kartoffeln

19,90 €

Zart geschmorte Roulade vom Rind nach „Hausfrauen Art“
an Burgunderjus auf cremigem Kartoffelpüree
dazu gegrillte Kräutersaitlinge

23,50 €

Burger mit feinstem Rindfleisch,
Bergkäse, Tomaten, Röstzwiebeln und Dijon-Senf-Creme
dazu gebackene Süßkartoffelstäbchen

19,90 €

Mariniertes Tatar vom Weiderind (190 g)
an bunten Salatspitzen dazu Dijon-Senf-Creme
und Süßkartoffel-Pommes
garniert mit Kirschtomaten, Kapern und Wachteleiern

21,50 €

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat glasiert in Kräuterpesto
an Gemüseschaum, Blattspinat, Kirschtomaten
und gegrillten Garnelen
dazu gehobelter Parmesan

21,90 €

Desserts

Gebackene Schokoladentarte
garniert mit frischen Früchten dazu Vanilleeis

12,80 €

Hambacher Schloss Becher
„Schwarz, Rot, Gold“
Schokoladeneiscreme, Erdbeereiscreme,
Vanilleeiscreme mit geschlagener Sahne

7,80 €

Eiskaffee mit geschlagener Sahne
und Vanilleeis

7,20 €

Zweierlei Sorbet im Glas serviert
an Rieslingsekt „Hambacher Schloss“

7,30 €

Kuchen aus unserer Kuchenvitrine
-Konditorei Centner aus Maikammer-

4,30 €

Torte aus unserer Kuchenvitrine
-Konditorei Centner aus Maikammer-

4,90 €

Unsere Flammkuchen- und Vesperkarte

Flammkuchen nach „Pfälzer Art“
mit Schmand, Kräutersaitlingen, Kräutern & Kirschtomaten
11,60 €

Flammkuchen nach „Elsässer Art“
mit Schmand, Speck & Zwiebeln
11,10 €

Flammkuchen nach „Griechischer Art“
mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni
11,10 €

Flammkuchen nach „Nordischer Art“
mit Schmand, Wildlachs & roten Zwiebeln
11,80 €

Flammkuchen nach „Süßer Art“
mit Schmand, Apfel, Sultaninen & Zimt
11,10 €

Flammkuchen nach „Veganer Art“
mit sieben Gemüsesorten
14,20 €

Gebackene Laugenbrezel
mit Butter
5,80 €

Kinderkarte – nur für unsere kleinen Gäste

Bratwurst an Kartoffelpüree und Sauce
8,90 €

Knuspriges Schnitzel mit Kartoffelwedges
und Coleslaw-Salat
11,90 €

Cremiges Eis von der Bourbon Vanille
an Schokoladensauce
5,80 €